



ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

KAJIAN NIRA DAN GULA MERAH PADA BEBERAPA JENIS TUMBUHAN FAMILIA ARECACEAE

ABSTRACT

ABSTRAK

Penelitian tentang “Kajian Nira dan Gula Merah pada Beberapa Jenis Tumbuhan Familia Arecaceae” bertujuan untuk mengetahui jumlah nira setiap satu kali penyadapan, kualitas nira aren, kelapa, dan nipah, proses pembuatan gula merah, serta kualitas gula merah dari nira tumbuhan aren (*Arenga pinnata* (Wurmb.) Merr.), kelapa (*Cocos nucifera* L.), dan nipah (*Nypa fruticans* (Thumb.) Wurmb.). Penelitian dilakukan dari bulan April hingga September 2017, lokasi penelitian dipilih menggunakan metode purposif sampling berdasarkan keberadaan tumbuhan aren, kelapa, dan nipah. Penyadapan nira dan pembuatan gula merah dilakukan dengan metode Participatory Rural Appraisal (PRA). Pengambilan sampel nira aren dan kelapa dilakukan di Desa Peukan Biluy, Kecamatan Darul Kamal dan pengambilan sampel nira tumbuhan nipah dilakukan di Desa Gampong Jawa, Kecamatan Kuta Raja. Jumlah nira yang dihasilkan yaitu nira aren 3900 - 4700 ml, nira kelapa 13 ml, dan nira nipah 6 ml. Pembuatan gula merah dilakukan untuk sampel nira aren dengan jumlah gula merah 170 - 230 g. Kualitas nira terbaik yaitu nira aren I dengan kadar glukosa 13,2 % dan kadar air 86,49 %. Kualitas gula merah terbaik yaitu gula merah I dengan kadar glukosa 12,5 % dan kadar air 4,55 %.

Kata kunci : Arecaceae, nira, gula merah, aren (*Arenga pinnata* Wurmb.) Merr.), kelapa (*Cocos nucifera* L.), nipah (*Nypa fruticans* (Thumb.) Wurmb.).

“f

ABSTRACT

Research about “The Study of Sap and Palm Sugar in Some Species of Arecaceae Family” aimed to know the amount of tapping sap in one tapping process, sap quality, process of making palm sugar, and quality of palm sugar from *Arenga palm* (*Arenga pinnata* Wurmb.), coconut (*Cocos nucifera* L.) and nipah (*Nypa fruticans* (Thumb.) Wurmb.) sap. The research was conducted from April until September 2017 using purposive sampling methods. Locations for sample taking were chosen by existence of *Arenga palm*, coconut, and nipah. *Arenga palm* and coconut sap were taken from Gampong Peukan Biluy, Kecamatan Darul Kamal while nipah sap was taken from Gampong Jawa, Kecamatan Kuta Raja. Tapping sap and making *Arenga sugar* using Participatory Rural Appraisal (PRA) method. The amount of sap produced is *Arenga palm* sap 3900 - 4700 ml, coconut sap 13 ml and nipah sap 6 ml. Making palm sugar is only done to *Arenga palm* sap sample with the amount of palm sugar 170 - 230 g. The best quality of sap is palm sap I with 12,04 % glucose content and 87,66 % water content. The best quality of palm sugar is palm sugar I with 12,5 % glucose content and 4,55 % water content.

Keywords: Arecaceae, sap, palm sugar, aren (*Arenga pinnata* Wurmb.) Merr.), kelapa (*Cocos nucifera* L.), nipah (*Nypa fruticans* (Thumb.) Wurmb.).